

Charzyński Przemysław, Gonia Alicja, Podgórski Zbigniew, Kruger Agnieszka Anna. Determinants of culinary tourism development in Pomeranian Voivodeship. *Journal of Education, Health and Sport*. 2017;7(4):665-681. eISSN 2391-8306. DOI <http://dx.doi.org/10.5281/zenodo.569048>  
<http://ojs.ukw.edu.pl/index.php/johs/article/view/4429>

The journal has had 7 points in Ministry of Science and Higher Education parametric evaluation. Part B item 1223 (26.01.2017).  
1223 Journal of Education, Health and Sport eISSN 2391-8306 7

© The Author (s) 2017;

This article is published with open access at Licensee Open Journal Systems of Kazimierz Wielki University in Bydgoszcz, Poland

Open Access. This article is distributed under the terms of the Creative Commons Attribution Noncommercial License which permits any noncommercial use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original author(s) and source are credited. This is an open access article licensed under the terms of the Creative Commons Attribution Non Commercial License

(<http://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/>) which permits unrestricted, non commercial use, distribution and reproduction in any medium, provided the work is properly cited.

This is an open access article licensed under the terms of the Creative Commons Attribution Non Commercial License (<http://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/>) which permits unrestricted, non commercial use, distribution and reproduction in any medium, provided the work is properly cited.

The authors declare that there is no conflict of interests regarding the publication of this paper.

Received: 02.04.2017. Revised: 18.03.2017. Accepted: 25.04.2017.

## Uwarunkowania rozwoju turystyki kulinarnej w województwie pomorskim

### Determinants of culinary tourism development in Pomeranian Voivodeship

Przemysław Charzyński<sup>1</sup>, Alicja Gonia<sup>2</sup>, Zbigniew Podgórski<sup>2</sup>, Agnieszka Anna Kruger<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Uniwersytet Mikołaja Kopernika w Toruniu, Wydział Nauk o Ziemi, 87-100 Toruń, ul. Lwowska 1

<sup>2</sup>Uniwersytet Kazimierza Wielkiego, Instytut Geografii, 85-428 Bydgoszcz, ul. Mińska 15

<sup>1</sup>Nicolaus Copernicus University in Toruń, Faculty of Earth Sciences, 87-100 Toruń, Lwowska st. 1

<sup>2</sup>Kazimierz Wielki University, Institute of Geography, 85-428 Bydgoszcz, Mińska st. 15

**Słowa kluczowe:** turystyka kulinarna, kuchnia pomorska, kuchnia kaszubska, kuchnia kociewska szlaki kulinarne.

**Key words:** culinary tourism, culinary trails, Pomeranian cuisine, Kashubian cuisine, Kociewie cuisine.

**Streszczenie:** W artykule scharakteryzowano kuchnię Pomorza, którego kulinarne dziedzictwo zostało częściowo zapomniane w okresie PRL, a obecnie jest na nowo odkrywane. Wskazano charakterystyczne potrawy dawnej i współczesnej kuchni kaszubskiej i kociewskiej, które mogą motywować do odbywania podróży turystów chcących poznać i docenić dania regionalne. Uwarunkowania geograficzne, historyczne i kulturowe są głównymi determinantami powstawania szlaków kulinarnych i organizowania ciekawych wydarzeń kulinarnoturystycznych na Pomorzu, co umożliwia rozwój tego typu turystyki na badanym obszarze.

**Abstract:** Pomeranian cuisine is characterized in the paper, It is a region in Northern Poland whose culinary heritage has been partially forgotten in the communist period, and is now being rediscovered. Typical dishes of traditional and modern Kashubian and Kociewie cuisine were presented, that can be a motivation for tourists interested in discovering and tasting of the regional dishes to visit this region. Geographical, historical and cultural heritage of Pomerania are the primary determinants of the formation of culinary trails and organization of interesting food related events, which enables the development of this type of tourism in the studied area.

## 1. Wstęp

Według *World Food Travel Association*, turystyka kulinarna stanowi jedną z bardziej dynamicznie rozwijających się form turystyki. Turystyka kulinarna występuje w literaturze przedmiotu pod kilkoma nazwami: turystyka kulinarna (*culinary tourism*), turystyka gastronomiczna (*gastronomic tourism*); turystyka kuchni narodowych (*cuisine tourism*); turystyka żywności i wina (*food and wine tourism*). Źródłem terminu „kulinarny” jest greckie słowo *culina* oznaczające: jadło, sposób przyrządzania potraw, kucharstwo, kuchnię.

W wyniku ruchów ludnościowych, które były wynikiem zmian granic Polski po II wojnie światowej i późniejszych przemian społeczno-gospodarczych związanych z gospodarką socjalistyczną regionalne zróżnicowanie kuchni uległo w dużej mierze zatarciu. Ostatnia dekada to okres powrotu do „małych ojczyzn”. Przyniosła ona także renesans zainteresowania lokalnością, także w aspekcie kulinarnym. Te procesy można zaobserwować w Polsce północnej najwyraźniej na Pomorzu.

Promocja lokalnych czy regionalnych odmian kuchni polskiej, szersze wykorzystanie produktów regionalnych i przywracanie zapomnianych przepisów przyczyniają się do wzrostu liczby turystów zainteresowanych kulinariami i do rozwoju tego typu turystyki. Tematyka ta przyciąga także uwagę coraz większej liczby naukowców, którzy badają ją w różnych aspektach. Jednym z nich jest charakterystyka i ocena uwarunkowań możliwości rozwoju turystyki kulinarnej w różnych częściach Polski. M. Duda-Seifert i M. Drozdowska (2015) dokonały analizy przestrzennej bazy rozwoju turystyki kulinarnej – potraw, produktów żywnościowych, muzeów, szlaków i wydarzeń – w różnych regionach Polski. P. Charzyński i in. (2017) podjęli próbę oceny atrakcyjności wybranych kuchni regionalnych z obszaru Polski. J. Krupa (2016) zajął się rolą kuchni regionalnej w turystyce na przykładzie Podhala, P. Dominik (2015) na Mazowszu, a P. Charzyński i in. (2015) w województwie kujawsko-

pomorskim. H. Makała (2014, 2016) i J.H. Sokół (2014, 2015) podjęli problematykę roli dziedzictwa kulinarnego na Podlasiu, jako elementu potencjału turystycznego i czynnika rozwoju tego regionu. M. Duda-Seifert i in. (2016) porównali w aspekcie turystyki kulinarnej dwie polskie aglomeracje – Poznań i Wrocław, a E. Bekier-Jaworska i in. (2014) podjęły próbę charakterystyki wykorzystania dań regionalnych w rozwoju turystyki kulinarnej w Zamościu.

Celem artykułu jest ukazanie aktualnej (2016 r.) oferty turystyki kulinarnej w województwie pomorskim oraz analiza przyrodniczych i społecznych uwarunkowań jej rozwoju.

## **2. Czynniki wpływające na kuchnię pomorską**

W województwie pomorskim mieszka ok. 2,2 mln osób, w tym nieco ponad 10% Kaszubów, stanowiących jedną z dwóch najbardziej rozpoznawanych grup etnicznych w Polsce. W czasie spisu ludności i mieszkań w 2011 roku, odnotowano 232 500 kaszubskich identyfikacji narodowo-etnicznych (Główny Urząd Statystyczny, 2015). Kaszubi wyróżniają się nie tylko bogatym dziedzictwem kulturowym związanym z kulturą i językiem, ale szczycą się również ciekawą kuchnią. Wiąże się z nią również kuchnia kociewska, która jest jej uzupełnieniem i tworzy z nią integralną całość. Potrawy jedzone na Kociewiu często jada się także i na Kaszubach, znane są one jedynie pod inną nazwą.

Województwo pomorskie zajmuje w Polsce 11 miejsce pod względem wielkości użytków rolnych i 6 miejsce pod względem powierzchni lasów. W ogólnej powierzchni użytki rolne stanowią 737764 ha. W województwie pomorskim liczba gospodarstw większych od 1 ha wynosiła w 2013 roku 39229 (US w Gdańsku 2014).. Charakterystyczną cechą klimatu jest przesunięcie pór roku w stosunku do Polski Środkowej i krótszy okres wegetacyjny. Wiosna i lato są opóźnione i krótsze, natomiast okresy: przedzimy, zima i przedwiośnie są znacznie dłuższe. Odczuwalnym skutkiem jest przesunięcie terminów zbiorów, a w konsekwencji ograniczenie lub nawet wyeliminowanie uprawy międzyplonów ścierniskowych i opóźnienie terminu siewu ozimin po okopowych, oraz ograniczenie uprawy roślin ciepłolubnych. Tereny województwa pomorskiego należą do 4 rejonów geograficznych. Między rejonami: Nadmorskim, Kaszubskim, Żuławami i Powiślem występują zauważalne różnice hydrograficzne, klimatyczne i glebowe. Roczna różnica temperatury powietrza pomiędzy rejonami wynosi ok. 1,5°C, a różnica w długości okresu wegetacji aż 11 dni (Borzyszkowski i in. 1999). Hodowli bydła sprzyja duża ilość użytków zielonych o różnym kierunku użytkowania. Jakość gleb pozwala na uprawę i uzyskiwanie

wysokich plonów wielu roślin, w tym także najbardziej wymagających. Rejon kaszubski charakteryzuje się różnorodnością ukształtowania powierzchni i pokrycia terenu oraz obfitością jezior. Przeważają tu gleby lekkie, w głównej mierze wytworzone z piasków i żwirów zwałowych, o niskiej przydatności rolniczej. Wpływy klimatów: morskiego i lądowego oraz urozmaicona rzeźba terenu są przyczyną dużej zmienności pogody. Opóźnione wiosny i wcześnie pojawiające się jesienne przymrozki są typowym corocznym zjawiskiem przyrodniczym. Rzutuje to na przebieg okresu wegetacji i sprawia, że warunki przyrodnicze rejonu kaszubskiego oceniane są jako mało korzystne dla produkcji roślinnej (Borzyszkowski i in. 1999). Udział użytków rolnych w klasach bonitacyjnych lub w kompleksach glebowo-rolniczych świadczy o średniej przydatności gleb w województwie pomorskim. Około 5% gleb zaliczanych jest do najlepszych i bardzo dobrych (kl. I i II), 61% – do gleb dobrych i średnich (kl. III i IV). Gleb słabe i bardzo słabe stanowią aż ok 33% (kl. V i VI)” (*Gleby w województwie pomorskim*, <http://pomorskie.eu/-/gleby-w-wojewodztwie-pomorskim>). Użytki rolne gospodarstw stanowią 81,2%, podczas gdy w kraju przeciętnie 89,4%.

Zarysowane uwarunkowania geograficzne rzutują na różnorodność kuchni pomorskiej. Dostęp do morza zapewnia możliwość przyrządzania różnorodnych dań rybnych, zarówno na bazie ryb morskich (dorsze, śledzie, łososie i flądry), jak i jeziornych (szczupaki, sandacze, węgorze, okonie oraz leszcze i liny). Ludność zamieszkująca tereny o dużej jeziorności opiera menu głównie na rybach słodkowodnych. Wśród ludności zamieszkującej tereny leśne w południowej części swojej krainy, tzw. Borowiaków zamieszkujący region tucholski popularne są tzw. bogactwa runa leśnego: grzyby, jagody, żurawina, które są zbierane całymi rodzinami, a przechowuje się zazwyczaj w postaci suszonej, lub jako zaprawy w słoikach.

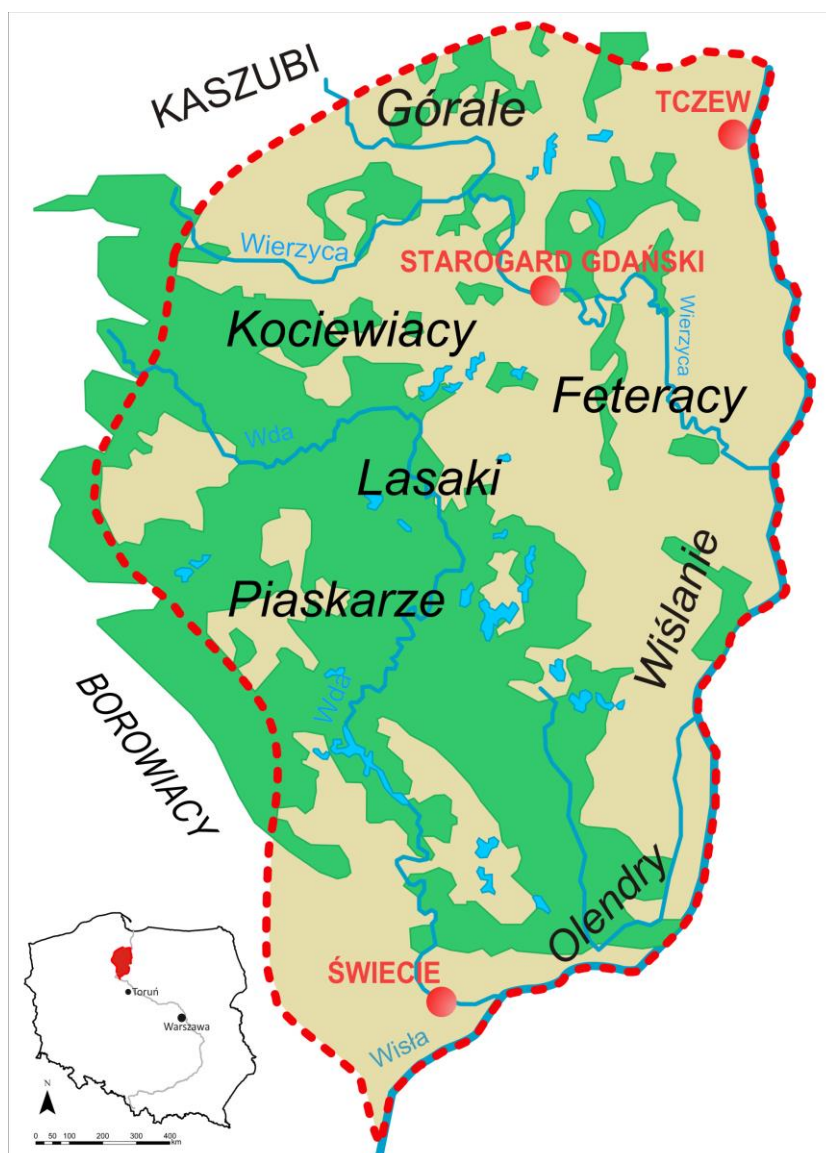
Charakteryzowany obszar był do II wojny światowej miejscem koegzystencji ludności polskiej i niemieckiej, ale mieszkali tu także Szwedzi, Duńczycy i Holendrzy. Po II wojnie światowej na Pomorze przybyła ludność z Kresów Wschodnich oraz Ukraińcy deportowani w 1947 r. w ramach akcji „Wisła”. Ludność napływowa z Kresów, centralnej Polski i kielecczyny przyniosła ze sobą odmienne tradycje kulinarne, co wpłynęło na współczesny charakter kuchni tego obszaru. Niemcy, którzy zasiedlali dawniej te tereny przyczynili się w dużej mierze do ukształtowania miejscowej kuchni. Wiele dań nosi nazwy wywodzące się wprost z języka niemieckiego, np. ajntopf, czyli danie jednogarnkowe. Niestety, w wyniku zmian ludnościowych i gospodarki socjalistycznej okresu Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej większość tradycyjnych dań pomorskich została zapomniana. Obecnie próbuje się odtworzyć

kulinarne dziedzictwo regionu. Dawna, w tym średniowieczna, kuchnia pomorska (starogdańska) została wyczerpująco przedstawiona w pracy H.J. Lewandowskiego (2015).

## **2.1. Kuchnia kociewska**

Region Kociewia, położony na lewym brzegu Wisły (Ryc. 1) w dorzeczu Wierzycy i Wdy, obejmuje powiaty: tczewski, starogardzki i świecki, i jest zamieszkały przez ok. 300 tys. osób (Kociewie, <http://pl.wikipedia.org/wiki/Kociewie>). Granice zasięgu kuchni kociewskiej są trudne do wyznaczenia, ponieważ w wielu aspektach pokrywa się z kuchnią kaszubską. Potrawy jedzone na Kociewiu często spożywa się także na Kaszubach, czasem pod inną nazwą, np. ruchanki czy okrasa. *Kuchnia kociewska stanowi, bowiem integralną część składową wieloodcieniowego zjawiska, które nazwać można ogólnie kuchnią pomorską (Gdańskie Stowarzyszenie Agroturystyki, Potrawy Kaszubskie, <http://www.kaszuby.agrowakacje.pl>).*

Kuchnia kociewska, ukształtowała się począwszy od wojen szwedzkich, rozbiorów, poprzez okresy migracji ludności po czas pruskiej germanizacji. O kształcie obecnej kuchni w największym stopniu zdecydowały kolonizacja niemiecka i okres zaboru pruskiego. Przykładem może być kuch, czyli ciasto, szmurowane mięsa – duszone lub pieczone i zalewane sosem albo.



Ryc. 1. Położenie Kociewia i jego grupy etniczne

Źródło: <https://pl.wikipedia.org/wiki/Kociewie> (zmodyfikowano)

Kociewie nie należało do regionów bogatych, dlatego potrawy nie były wyszukane i różnorodne. Używano składników, które były powszechnie dostępne w lesie, na polu czy w przydomowym ogródku. Dlatego spożywano dużo ziemniaków, gdyż były łatwe w uprawie i tanie. Gotowano ziemniaczane kluski (golce) ze skwarkami i kiszoną kapustą, smażyono refkacze (małe ziemniaczane kluseczki odsmażane na słoninie). Gotowano dania jednogarnkowe na bazie warzyw (ajntopf), w tym z kapusty i ziemniaków oraz z różnych skrawków mięsa (Smaki regionów-kuchnia kociewska <http://poszukiwaczsmaku.pl/smaki-regionow-kuchnia-kociewska>). Biedna część społeczeństwa jadła chleb razowy, zwany śrutowym. Popularne są zupy: parzybroda, czyli kapuśniak z białej kapusty, brukwiowa na gęsinie, rosół, znany także, jako poryraj. Powszechna też jest zupa oparzonka, inaczej zwana

zagraj, z koziego mleka i rozgotowanych ziemniaków. Innym przykładem jest gapsi, czyli warzywny, delikatnie okraszony wywar, zupa z brukwi, czyli żółtych wręków z dodatkiem ziemniaków i mięsa, głównie schabu i gęsiny, przyprawiana majerankiem, oraz rosół (Nasze kujawsko-pomorskie: [www.nasze.kujawskopomorskie.pl/etnografia/kociewie/kuchnia.html](http://www.nasze.kujawskopomorskie.pl/etnografia/kociewie/kuchnia.html)). Na terenach z licznymi jeziorami głównie jada się ryby: marynowane w cebuli i kozim mleku, śledzia z posiekaną w piórka cebulę podgotowaną w zalewie octowej z dodatkiem ziela angielskiego, którą potem podaje się do półków (ziemniaków w mundurkach). Innym przykładem są ślepe ryby, czyli zupa ziemniaczana z rozgotowanych kartofli. Kiedyś w zależności od zamożności domu do garnka oprócz ziemniaków trafiały rozmaite warzywa (Kociewskie specjały: <http://kuchnia.kociewie.eu/kuchnia-kociewska>), a obecnie dodaje się wędzonkę, kielbasę lub mięso.

Podobnie jak na Kaszubach mięso podawano dawniej prawie wyłącznie w dniu świąteczne i niedziele – zazwyczaj drób z własnej przydomowej hodowli. Na przełomie lata i jesieni (np. na św. Marcina) gospodynie przygotowywały okrasę, aby móc nią wzbogacać zupy i sosy. Najpopularniejszym rodzajem mięsa na Kociewiu jest wieprzowina, ale powszechna jest też baranina i wołowina. Szyunki, podobnie jak inne wędliny (kielbasy, kaszanki, wątrobianki, salcesony) są wyrabiane głównie z okazji wielkich świąt kościelnych – na Wielkanoc czy Boże Narodzenie, bądź z okazji imprez rodzinnych lub okolicznościowych. Popularna jest kiszka mięsna, która smakiem i wyglądem przypomina połączenie metki z kielbasą polską. Najpowszechniejszym dodatkiem do potraw jest słonina: surowa lub podwędzana. Z wieprzowiny przyrządza się duszony lub pieczony kotlet schabowy (tzw. karbonadę) z duszoną (szmurowaną) kapustą.

Kociewskie gospodynie przygotowują także przeróżne potrawy na bazie grzybów. Do najpopularniejszych gatunków należą kurzajki (kurki), ślimaki (maślaki), kraśniaki (kozaki) i gęsie pępki (sitarze). Popularne są marynaty z grzybów, grzybowe kotlety a nawet grzybowy salceson. Polewka grzybowa oraz bochenek grzybowy zostały wpisane na listę produktów tradycyjnych ([www.minrol.gov.pl/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Listaproduktow-tradycyjnych/woj.-pomorskie](http://www.minrol.gov.pl/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Listaproduktow-tradycyjnych/woj.-pomorskie)).

Charakterystyczne są produkty cukiernicze. Wypieka się kołaczki, czyli bułki, kociewskie drożdżówki kiszane, grochowinki i fefernuski kociewskie, szneki z glancem, kuchy, ciastka kuszki, purcle, czyli bułeczki maślane, pómle (pączki), bómbómy z dekla. Słynne są ruchanki, czyli racuchy smażone na gorącym tłuszczu. Nazwa pochodzi od „ruszania się” drożdży podczas wyrastania ciasta.

## 2.2. Kuchnia kaszubska

Kaszuby to kraina Pomorza, położona na zachód od Wisły (Ryc. 2). Jest to obszar o powierzchni ok. 6200 km<sup>2</sup>, gdzie Kaszubi stanowią obecnie ok. 1/3 ludności tych terenów. W skład Kaszub wchodzi 43 gminy województwa pomorskiego.

Niewielka odległość do morza oraz wiele jezior sprzyja rozwojowi rybołówstwa, co wpływa na wielość i różnorodność dań z ryb. Kaszubi mieszkający blisko morza najczęściej jedzą ryb słonowodnych. Są to głównie śledzie, dorsze, flądry, śledzie, szproty i łososie. Przyrządza je się na wiele sposobów, gotując, prażąc, wędząc i susząc, a także doprawiając octem. Najczęściej jadano solone śledzie, które długo moczono w wodzie, następnie krojono i dodawano plastry cebuli. Całość zalewano zalewą octową, mleczkiem śledziowym lub śmietaną. F. Lorentz, T. Lehr-Spławiński i A. Fischer (1934) pisali: [...] *śledzie słone są ulubioną i bodaj jedyną potrawą, kupowaną przez Kaszubów*. Na Kaszubach obowiązuje zasada, według której ryby podaje się zawsze z głową i ogonem.

Ryby solone, głównie śledzie, spożywa się w piątki i w okresie Wielkiego Postu. Najpopularniejsze dania to: pieczone śledzie w zalewie octowej z okrasą, dorsze duszone bądź po kaszubsku, kotlety rybne. Z dań bardziej wyszukanych można wymienić miętusy, a zwłaszcza ich wątrobę oraz ikrę rybią smażoną na maśle (Markuza-Bieniecka, Dekowski, 1978) wymienić smażoną ikrę, węgorza w galarecie, dorszowe wątróbki. Z zarejestrowanych rybnych dań tradycyjnych można przykładowo wymienić Klopsiki z pomuchła (dorsza) po kaszubsku, „Hylyng” opiekany z cebulą – śledź po kaszubsku, morënka - sielawę wędzoną czy pasztet z pomuchła (dorsza) ([www.minrol.gov.pl/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych/woj.-pomorskie](http://www.minrol.gov.pl/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych/woj.-pomorskie)).





Ryc. 2. Lokalizacja Kaszub, obszary występowania poszczególnych dialektów kaszubskich

źródło: [https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/2/2e/Kaszuby\\_-\\_grupy\\_lokalne.png](https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/2/2e/Kaszuby_-_grupy_lokalne.png)

Tradycyjne posiłki są tu syte. dominują ciężkie dania główne. Powszechnie znane są tu tak zwane ajntopy, czyli dania jednogarnkowe, które są w przygotowaniu szybkie i zazwyczaj łatwe. To właśnie one były popularne wśród ludności biedniejszej a w szczególności wśród kaszubskich rybaków.

Gęsi hodowano w większości kaszubskich gospodarstwach. Gospodynie przyrządzają okrasę (po kaszubsku òbòna), później wykorzystywaną jako dodatek do zup lub jako smarowidło do chleba. Kiedyś mięso podawane było „od święta” bądź w czasie różnego rodzaju uroczystości w myśl słów „Na Świętego Marcina najlepsza gęsiną”. Aktualnie kaczki i gęsi są ponownie składnikiem menu świątecznego przykładem może być np. kaczka z wieprzowiną po pomorsku. Jednym z bardziej popularnych i raczej świątecznych dań jest kura gotowana z białym sosem i rodzynkami zwana też ferkase. Jest nieodłącznym daniem serwowanym na każdej niemal uroczystości – zawsze na początku, gdy już wszyscy zasiadą

do stołu. Najpierw podaje się talerz gorącego rosółu, a następnie wielkie talerze z potrawką z drobiu (Nasze Miasto Gdańsk: [www.gdańsk.naszemiasto.pl/serwisy/tradycyjna\\_kuchnia\\_kaszubska\\_ferkase.](http://www.gdańsk.naszemiasto.pl/serwisy/tradycyjna_kuchnia_kaszubska_ferkase.)). Popularnym daniem wśród Kaszubów jest zylc, czyli galareta z wieprzowych nóżek.

Na kaszubskim stole zupy są bardzo ważnym posiłkiem. W dawnych czasach podawano je po daniu głównym, a więc w odmierzonej kolejności niż w innych regionach Polski. Gotowane są zarówno zupy mięsne, warzywne jak i owocowe (Markuza-Bieniecka, Dekowski, 1978). Tradycyjną zupę przyrządza się na bazie produktów dostępnych w danym gospodarstwie rolnym jak np.: kapusta, pomidory, cebula oraz włośczyzna. Najbardziej charakterystyczne zupy to fasolowa na słodko-kwaśno, czyli „miodny i kwaśny bonk”, zupa "brzôdowa" – zupa z suszu owocowego: jabłek, gruszek i wiśni. Do zupy dodaje się mąkę, śmietanę, sól, cukier oraz malutkie kluski. Bardzo popularna i lubiana przez turystów jest "czôrnina", gotowana na wywarze lub rosole z innego niż drób mięsa, z dodatkiem krwi gęśiej, kaczey lub indyczej. Dodatkiem mogą być suszone grzyby, owoce, włośczyzna, ocet oraz sól i cukier. Ziemniaki gotuje się osobno, i podaje na talerzykach. Jest to lokalne danie pojawiające się nawet na weselnych stołach i stanowi menu kuchni tradycyjnej. Natomiast w części północnej Kaszub popularna jest zupa z węgorza. Pokrojoną rybę wkłada się do garnka razem z włośczyzną i gotuje do miękkości. Następnie dodaje się pietruszkę i makaron bądź gotowane ziemniaki w zupie lub osobno. Zupą dnia powszedniego jest „dziadówka”, czyli zupa z ziemniaków i maślanki, okraszona boczkiem (Waśniewska 2016).

Najbardziej znanymi słodyczami kaszubskimi są ruchanki. Dawniej robiono je na śniadanie, kiedy chleb jeszcze nie zdążył się upiec. Dziś często dodaje się do nich jabłek, dżemu lub czekolady. Innym przykładem pieczywa są bułki z nadzieniem oraz nowe latka, czyli ciasteczka w kształcie zwierząt. Wypiekane są także purcle, czyli pączki. Popularna jest legumina, która gości na każdych chrzcinach czy weselach. Dodatkiem do niej jest sok z cytryny, niekiedy także kakao i owoce. Najpopularniejszym owocem jest kaszubska truskawka (Kaszëbskô Malëna), promowana na różnego rodzaju wydarzeniach i festiwalach, wśród których należy wymienić święta Truskawkobrania. Jest to impreza odbywająca się na Złotej Górze nieopodal Brodnicy Górnej już od 1971 roku ([www.truskawkakaszubska.pl/index.php](http://www.truskawkakaszubska.pl/index.php)). Jest to wydarzenie popularne także wśród turystów. „Kremowe Malëne” - mus z truskawek kaszubskich jest produktem tradycyjnym województwa pomorskiego i otrzymał „Perłę 2005” w ogólnopolskim konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo ([www.produktyregionalne.pl/nkd.html](http://www.produktyregionalne.pl/nkd.html)).

### **3. Szlaki kulinarne w województwie pomorskim**

W województwo pomorskim turysta może poznać regionalną ofertę kulinarną dzięki skutecznej jej promocji oraz wytyczeniu specjalnych szlaków turystycznych. Szlak kulinarny, jako jedna z atrakcji turystycznych łączy różne lokale serwujące potrawy tradycyjne, regionalne oraz miejsca związane z gastronomią. Szlaki mają za zadanie (Tomczak 2013):

- umożliwić turyście odwiedzanie najciekawszych miejsc turystyki kulinarnej poprzez: wyselekcjonowanie miejsc na obszarach nasyconych różnorodnymi atrakcjami oraz wskazanie miejsc słabo wyeksponowanych;
- zapobiegać dysfunkcjom turystyki, takim jak przekroczenie limitów chłonności turystycznej danego obszaru oraz dewastacja środowiska naturalnego miejsc szczególnie wrażliwych na intensywność i niewłaściwą lokalizację ruchu turystycznego.

Zdaniem Mikosa von Rohrscheidt (2010) turysta, który przemieszczania się szlakami odnosi wiele korzyści, a przede wszystkim zwiększa się atrakcyjność jego podróży. Dla samego obszaru korzyściami są ukonkretnienie oferty turystyczno-kulturowej oraz reklama w celu znalezienia nowych grup turystów zachęconych innowacyjną i ciekawą atrakcją turystyczną. Do najważniejszych szlaków kulinarnych na analizowanym obszarze należą trzy przedstawione poniżej.

#### **3.1. Szlak „Gdańsk Pomorskie Culinary Prestige”**

Szlak powstał z inicjatywy Pomorskiej Regionalnej Organizacji Turystycznej (PROT) w partnerstwie z samorządami regionu gdańskiego, przy udziale branży gastronomicznej. Szlakowi towarzyszą tematyczne wydarzenia kulinarne związane z regionalnymi specjałami, jak: Sopot od kuchni, czyli Slow Food Festival, Święto Szparagów, Festiwal Żurawiny, Truskawkobranie, czy Chmielaton (Ryc. 3). Priorytetowym celem projektu jest wypromowanie restauracji, które stanowią wizytówkę kulinarną Gdańska i województwa pomorskiego na rynkach: skandynawskim, zachodnioeuropejskim oraz wśród turystów z Polski poszukujących jakościowej oferty gastronomicznej (<http://www.pomorskie-prestige.eu/culinary>). Przy wyborze restauracji wzięto pod uwagę: wykorzystanie regionalnych składników, sezonowość menu, jakości obsługi, wystrój i sposób podawania

potraw. Przeprowadzano także rozmowy z szefami kuchni wybranych restauracji, aby zorientować się, jakie jest podejście do tradycji i produktu regionalnego.



Ryc. 3. Plakat promujący Gdańsk Pomorskie Culinary Prestige

Źródło: [www.pomorskie-prestige.eu/culinary](http://www.pomorskie-prestige.eu/culinary)

### 3.2. Szlak Kulinaryny Centrum Gdyni

Realizacja idei, której celem jest promocja zwiedzania miasta, poznawanie kultury i obyczajowości w połączeniu z bogatą ofertą kulinarną. Szlak (Ryc. 4) nawiązuje do historii gdyńskich kulinariów, tożsamości kulinarnej oraz do specyfiki kuchni pomorskiej. Ważnym wydarzeniem budującym renomę szlaku jest "Weekend Kulinaryny" w Gdyni, przypadający we wrześniu ([www.kulinarnagdynia.pl/](http://www.kulinarnagdynia.pl/)).



Ryc. 4. Logo szlaku „Centrum Gdyni”

źródło: <http://www.kulinarnagdynia.pl/>

### 3.3 Projekt "Przeszłość dla przyszłości – wielokulturowość kuchni Pomorza"

Celem projektu jest pielęgnowanie dziedzictwa kulinarnego, wykorzystanie i rozpropagowanie regionalnej kuchni Pomorza. Projekt powstał z inicjatywy Lokalnej Grupy Działań (LGD) – Naszyjnik Północy, która zajmuje się promowaniem obszarów z Województwa Pomorskiego wspólnie z 6 innymi grupami z terenu województwa pomorskiego (LGD Sandry Brdy, LGD Małe Morze, LGD Trzy Krajobrazy, LGD Wrzeciono

oraz LGD Żuławy i Mierzeja) (<http://www.lgdn.org.pl/szlak-kulinary-pomorza.htm>). Na podstawie materiałów etnograficznych i historycznych wybrano 35 potraw tradycyjnej kuchni Pomorza, np. plumenkielke – zupę śliwkową z kluskami ziemniaczanymi. Wśród nich znalazły się potrawy bazujące na produktach łatwo dostępnych, przyrządzone zgodnie z tradycyjną recepturą. W ramach projektu powstał Szlak Kulinary Pomorza (Ryc. 5). Szlak tworzą restauracje serwujące dania kuchni kaszubskiej, kociewskiej i żuławskiej (Przeszłość dla przyszłości 2014).



Ryc. 5. Logo Szlaku kulinarnego Pomorza

Źródło: <http://lgdn.org.pl>

#### 4. Produkty regionalne

Turystyka kulinarna związana jest głównie z produktami żywnościowymi i chęcią ich poznawania podczas podróży. Wpływa na postrzeganie odwiedzanego miejsca oraz identyfikuje z danym obszarem, co przyczynia się do zwiększenia sprzedaży produktów jak i do wypromowania danej miejscowości. Województwo pomorskie ma 175 zarejestrowanych produktów. Zajmuje obecnie pod tym względem czwarte miejsce w kraju, po województwach podkarpackim (216), małopolskim (183) i lubelskim (176). Najwięcej zarejestrowano gotowych dań i potraw, następnie wyrobów piekarniczych i cukierniczych a najmniej produktów mlecznych (tab. 1). Produkty regionalne zyskują coraz większą popularność wśród turystów. Bardzo często traktowane są one jako dowód wizyty w danym regionie, czy też kraju. Masowa produkcja żywności i w konsekwencji bardzo podobne do siebie smaki oraz zapachy sprawiają, iż goście poszukują czegoś nowego, odmiennego, wyjątkowego.

Tab. 1. Produkty zarejestrowane według kategorii w marcu 2017 r.

<b>l.p.</b>	<b>Kategorie</b>	<b>Ilość</b>
1	Produkty mleczne	3
2	Produkty mięsne	27
3	Produkty rybactwa	17
4	Warzywa i owoce	14
5	Wyroby piekarnicze i cukiernicze	29
6	Oleje i tłuszcze	5
7	Miody	3
8	Gotowe dania i potrawy	53
9	Napoje	19
10	Inne produkty	5

Źródło: opracowanie własne na podstawie [www.minrol.gov.pl](http://www.minrol.gov.pl)

Produkty regionalne dostarczają nowych wrażeń zarówno smakowych, jak i zapachowych. Ponadto odznaczają się wysoką jakością. Na Pomorzu stanowią one jedną z atrakcji turystycznych i element promocji regionu, który odznacza się zróżnicowanym krajobrazem kulturowym świadczącym o działalności na tym terenie wielu pokoleń (Warمیńska, Dąbrowska, Mozolewski, 2012). Serwowane są tutaj wyśmienite potrawy kuchni kocięskiej i kaszubskiej, które zaspakajają wymagania smakowe najbardziej wybrednych klientów.

Ważne znaczenie w przypadku produktów regionalnych odgrywa promocja. Działania promocyjne kulinarnych produktów regionalnych niosą za sobą wiele korzyści: ochrony tożsamości – lokalnej oraz regionalnej, ocalenia wielu rodzimych tradycji i zwyczajów, poszerzenia oferty produktów żywnościowych oferowanych mieszkańcom i turystom w regionie, wzbogacenia oferty gastronomicznej oraz turystycznej gospodarstw agroturystycznych, wzrost opłacalności produkcji lokalnej (Warمیńska, Dąbrowska, Mozolewski, 2012).

## 5. Podsumowanie

Pomorze, będące pięknym regionem Polski przyciąga wielu turystów, zarówno krajowych, jak i zagranicznych. Bowiem, zachwyca nie tylko swoimi walorami przyrodniczymi, lecz także wielowiekową tradycją sztuki kulinarnej. Pasja oraz miłość do niej lokalnych mieszkańców sprawiła, iż w województwie pomorskim rozwinęła się turystyka

kulinarna. Bogactwo kuchni kociewskiej oraz kaszubskiej i smak ich dań zaspokajają oczekiwania nawet najbardziej wybrednych klientów.

W województwie pomorskim na potrzeby rozwoju turystyki kulinarnej stworzone zostały również szlaki kulinarne, stanowią jedną z atrakcji turystycznych regionu. Dzięki nim jest możliwość poznania bogactwa oferty kulinarnej Pomorza, a także wypromowanie mniej znanych restauracji. Celem uatrakcyjnienia takiego szlaku wprowadzone zostały dodatkowe na nim atrakcje, np.: usługi przewodnictwa turystycznego, organizacja festiwali, czy też wydarzeń, które nie są bezpośrednio powiązane z turystyką kulinarną. Jako przykład takiego szlaku można wskazać „Gdańsk – Pomorskie Culinary Prestige”.

Województwo pomorskie jest częścią Polski, gdzie turystyka kulinarna cieszy się rosnącą popularnością. Ponadto stanowi ogromny potencjał możliwości dalszego rozwoju turystyki, co potwierdza czwarte miejsce w ogólnopolskim rankingu pod względem liczby zarejestrowanych produktów w marcu 2017 roku (175). Goście mają możliwość skosztowania produktów zarówno mlecznych, mięsnych, rybactwa, warzyw i owoców, wyrobów cukierniczych oraz piekarniczych, miodów, gotowych dań oraz potraw. Warto nadmienić, iż powszechność turystyki kulinarnej w województwie pomorskim wynika nie tylko z uwarunkowań historycznych, tj. zachowania mimo olbrzymich ruchów ludnościowych na terytorium Polski wywołanych II wojną światową znacznego udziału ludności miejscowej, która kultywowała liczne tradycje kulinarne mimo niesprzyjających temu uwarunkowań ekonomicznych w gospodarce realnego socjalizmu, ale także podejmowania współcześnie szeregu działań promocyjnych. Jednym z najskuteczniejszych i najbardziej innowacyjnych są wspomniane wcześniej już szlaki kulinarne.

## **Literatura**

- Bekier-Jaworska E., Koprucha K., Lubaś M., 2014. Wykorzystanie dań regionalnych oraz lokalnych obiektów gastronomicznych w rozwoju turystyki kulinarnej na terenie miasta Zamość, *Turystyka Kulturowa* 12: 21- 37.
- Borzyszkowski J., Mordawski J., Treder J., 1999. Historia, geografia, język i piśmiennictwo Kaszubów, Wydawnictwo Marek Rożak, Gdańsk.
- Charzyński P., Łyszkiewicz A., Musiał A., Podgórski Z. 2015. Culinary tourism in the Cuiavian-Pomeranian Province, Poland. [w:] S. Sahin i P. Charzyński (red.) *The cultural heritage and its sustainability in Europe*. Pegem Akademi, Ankara, s. 69-89

- Charzyński P., Podgórski Z., Dąbkowska A., Stawska M. 2017. The Assessment of the Attractiveness of Regional Kinds of Polish Cuisine in the Context of Culinary Tourism. *Geography and Tourism* (przyjęte do druku).
- Dominik P., 2016. Miejsce kulinariów w turystyce na przykładzie Mazowsza [w:] Krakowiak, A. Stasiak (red.), *Kultura i turystyka wokół wspólnego stołu*, ROTWŁ, Łódź, s. 313-332.
- Drozdowska M., Duda-Seifert M., 2015. Kulinarne produkty turystyczne Polski - analiza przestrzenna i ocena dynamiki rozwoju, [w:] Krakowiak, A. Stasiak (red.), *Kultura i turystyka wokół wspólnego stołu*, ROTWŁ, Łódź, s. 151-172
- Duda-Seifert M., Drozdowska M., Rogowski M. 2016. Produkty turystyki kulinarnej Wrocławia i Poznania – analiza porównawcza, *Turystyka Kulturowa* 5: 101- 114.
- Główny Urząd Statystyczny, 2010. *Rocznik Statystyczny: Rolnictwo. Leśnictwo. Środowisko - dane wojewódzkie 2010 r.*
- Główny Urząd Statystyczny, 2015. *Struktura narodowo-etniczna, językowa i wyznaniowa ludności Polski – Narodowy Spis Powszechny Ludności i Mieszkań 2011*, Warszawa
- Krupa J. 2016. Żywność tradycyjna i regionalna atrakcją turystyki kulinarnej w regionie podkarpackim. [w:] H. Makała (red.) *Trendy żywieniowe w turystyce*, Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa, s. 55-76.
- Lewandowski H.J. 2015. Tradycje jedzenia na ziemiach pomorskich, *Zeszyty Naukowe Turystyka i Rekreacja* 15(1): 65-92.
- Lorentz F., Fischer A., Lehr-Spławiński, 1934. *Kaszubi Kultura ludowa i język*, Wydawnictwa Instytutu Bałtyckiego, Toruń.
- Makała H., 2014. Atrakcyjność dziedzictwa kulinarnego Podlasia, *Turystyka i Rekreacja* 14 (1), Wydawnictwo Libron, Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa, s. 81-92
- Makała H., 2016. Dziedzictwo kulinarne Podlasia jako składnik potencjału turystycznego regionu, [w:] H. Makała (red.) *Trendy żywieniowe w turystyce*, Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa, s. 105-120.
- Markuza-Bieniecka B., Dekowski J.P., 1978. *Kuchnia regionalna wczoraj i dziś*, Wydawnictwo Watra, Warszawa.
- Mikos von Rohrscheidt A., 2010. *Regionalne szlaki tematyczne. Idea, potencjał, organizacja.*, PROKSENIA, Kraków.
- Mordawski J. 2008. *Geografia Kaszub*, Gdańsk.
- Przeszłość dla przyszłości - wielokulturowość kuchni Pomorza, 2014. Wydawnictwo i studio reklamy „Optima”, Bydgoszcz.
- Sokół J. L., 2014. Kuchnia regionalna produktem markowym województwa podlaskiego, [w:] S.J. Snarski, M. Jalinik (red.), *Przedsiębiorczość w turystyce*, Ecopress, Białystok.



- Sokół J.L., 2015, Kuchnia podlaska jako czynnik rozwoju turystyki w regionie, Zeszyty Naukowe Turystyka i Rekreacja 15 (1), Wydawnictwo Libron, Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa, s. 53-63.
- Urząd Statystyczny w Gdańsku, 2014. Charakterystyka gospodarstw rolnych w 2013 r. w województwie pomorskim, Gdańsk.
- Warمیńska M., Dąbrowska A., Mozolewski W., 2012. Produkty regionalne narzędziem promocji turystyki na obszarach wiejskich województwa pomorskiego, Barometr Regionalny 4 (30).
- Waśniewska B., 2016. Nowoczesna kuchnia kaszubska, Wydawnictwo Region, Gdynia.

### **Źródła internetowe:**

- Gdańskie Stowarzyszenie Agroturystyki, Potrawy Kaszubskie, <http://www.kaszuby.agrowakacje.pl>
- Gleby w woj. pomorskim: <http://pomorskie.eu/-/gleby-w-województwie-pomorskim> (dostęp: 13/03/2017).
- Kociewie: <http://pl.wikipedia.org/wiki/Kociewie> (dostęp: 13/10/2016).
- Kociewskie specjały: <http://kuchnia.kociewie.eu/kuchnia-kociewska> (dostęp: 17/09/2016).
- Kuchnia kociewska: <http://kuchnia.kociewie.eu/kuchnia-kociewska> (dostęp: 13/10/2016).
- Nasze kujawsko-pomorskie:  
<http://www.nasze.kujawskopomorskie.pl/etnografia/kociewie/kuchnia.html> (dostęp: 13/09/2016).
- Nasze Kulinarne Dziedzictwo: <http://www.produktyregionalne.pl/nkd.html> (dostęp: 22/03/2017).
- Nasze Miasto Gdańsk: [http://gdańsk.naszemiasto.pl/serwisy/tradycyjna\\_kuchnia\\_kaszubska\\_ferkase](http://gdańsk.naszemiasto.pl/serwisy/tradycyjna_kuchnia_kaszubska_ferkase) (dostęp: 21/03/2017).
- Pomorskie Culinary Prestige: <http://www.pomorskie-prestige.eu/culinary> (dostęp: 22/04/2017).
- Pomorskie produkty tradycyjne: <http://www.minrol.gov.pl/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych/woj.-pomorskie> (dostęp: 21/03/2017).
- Smaki regionów - kuchnia kociewska: <http://poszukiwaczsmaku.pl/smaki-regionow-kuchnia-kociewska> (dostęp: 07/04/2017).
- Szlak Kulinarny Centrum Gdyni: <http://www.kulinarnagdynia.pl/> (dostęp: 21/03/2017).
- Szlak Kulinarny Pomorza: <http://www.lgdn.org.pl/szlak-kulinarny-pomorza.htm> (dostęp: 21/03/2017).
- Truskawka kaszubska: <http://www.truskawkakasubska.pl/index.php> (dostęp: 22/03/2017).
- World Food Travel, <http://community.worldfoodtravel.org/t/y76279/what-is-food-and-beverage-tourism>. (dostęp: 13/03/2017).